4

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Scan by Tetyanka_&TTT22

ФАРШИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

Вымойте 1 1/2 кг некрупных яблок и острым ножом вырежьте конусом сердцевину со стороны плодоножки, стараясь не прорезать яблоко насквозь. В нескольких местах наколите кожицу вилкой. Разложите яблоки на большой сковороде или противене, заполните любой начинкой, предложенной ниже, полейте 1 1/2 стаканом холодной воды и поставьте в горячую духовку.

Когда яблоки подрумянятся, выньте их, охладите и переложите на блюдо.

НАЧИНКА

1. Любое варенье яркого цвета: брусничное, клюквенное, вишневое (без косточек). Прежде чем класть в яблоки, отцедите лишний сироп.

2. Измельченные орехи смешайте с провернутым через мясорубку изюмом без косточек, добавьте сахар и немного сливочного масла.

3. Хорошо размятое печенье смешайте с вареньем и сахарной пудрой. Заполните яблоки и сверху начинки положите кусочек сливочного масла.

4. Джем, конфитюр или повидло смешайте с чуть присоленным белком.

5. Разотрите 200 г творога с сырым яйцом и 50 г сахара. В смесь добавьте орехи, изюм, мелконарезанную размягченную курагу, чернослив, ванилин или корицу.

Аппетитный вид печеным яблокам придают взбитые белки: 3 белка взбейте с 5 столовыми ложками сахарной пудры и несколькими каплями лимонного сока (или щепотка лимонной кислоты). Пудра и кислота помогают белковой массе сохранить форму.

Белковую массу выкладывают горками на только что испеченные яблоки и ставят противень еще раз в духовку, пока не подрумянятся белки.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ФРУКТЫ В КРЕМЕ

Крем: *2 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки сахарного песка, 1 столовая ложка муки, 3 сырых желтка, ванилин*

Вскипятите 2 стакана молока. Деревянной ложкой разотрите 3 желтка с двумя ложками сахарного песка и 1 ложкой муки, чтобы не было комочков. Добавьте полстакана холодного молока, размешайте и влейте в эту смесь горячее молоко и поставьте на слабый огонь. Теперь мешайте, пока масса не загустеет. Затем крем остудите и добавьте ванилин.

Залейте кремом любые консервированные фрукты или свежие ягоды и сверху посыпьте обжаренными орехами.

ЧЕРНОСЛИВ С СЮРПРИЗОМ

Чернослив промойте в теплой воде, залейте кипяченой водой и оставьте на сутки в прохладном месте. Затем удалите косточки и внутрь чернослива вложите сюрприз: дольку мандарина, или половинку грецкого ореха, или мелкие кубики очищенных свежих яблок или груш. Уложите чернослив на блюдо и покройте сверху сметаной, растертой с сахарным песком. Сверху посыпьте измельченными орехами.

Scan by Tetyanka_&TTT22

НАШПИГОВАННЫЕ ПЛОДЫ

Очистите бананы, разрежьте вдоль на 2 половинки, нашпигуйте орехами и облейте жидким шоколадом: натрите на терке плитку шоколада, смешайте с 3 столовыми ложками сметаны или молока и прогрейте на водяной бане, пока масса не станет однородной.

Точно также можно приготовить груши: очистите их от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Отварите груши в сладкой подкисленной воде до полуготовности, а затем нашпигуйте.

ФРУКТОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Вымойте несколько апельсинов или грейпфрутов, лучше с толстой кожурой. Разрежьте пополам (поперек) и осторожно удалите мякоть. Края половинок вырежьте зубчиками.

Теперь предлагаем несколько вариантов начинки для корзиночек.

1. Мякоть порежьте на мелкие кусочки, смешайте с сахарным песком, охлажденной сметаной или взбитыми сливками. Наполните этой смесью половинки, посыпьте жареными орехами и тертым шоколадом.

2. Фрукты из консервированного компота нарежьте кубиками и выложите в корзиночки. Теперь приготовьте желе: 1 стакан сиропа из-под компота и 2–3 столовые ложки сахарного песка смешайте с разбухшим желатином (1 столовая ложка сухого желатина), доведите до кипения, немного остудите, залейте фрукты и поставьте на холод.

3. Натрите 2 яблока (без кожуры) и смешайте с 1 столовой ложкой меда. Взбейте 2 белка и смешайте с яблоками. Массу выложите в корзиночки и посыпьте сверху обжаренными орехами.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ЯГОДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

В низкие вазочки накрошите печенье, сверху положите свежие или консервированные ягоды (клубника, малина, клюква, брусника), перемешанные с поджаренными орехами. Разложите мороженое по вазочкам, украсьте ягодами, мелко нарезанным мармеладом или „сухим" вареньем: достаньте из сиропа целые ягоды и подсушите их в духовом шкафу.

ОГНЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ

В металлические вазочки разложите мороженое, украсьте вареньем и фруктами. Сверху положите по целому печенью, на него кусочек сахара, пропитанного коньяком, ромом или спиртом. Поставьте все вазочки на один поднос и от длинной палочки подожгите сахар... и выключите свет.

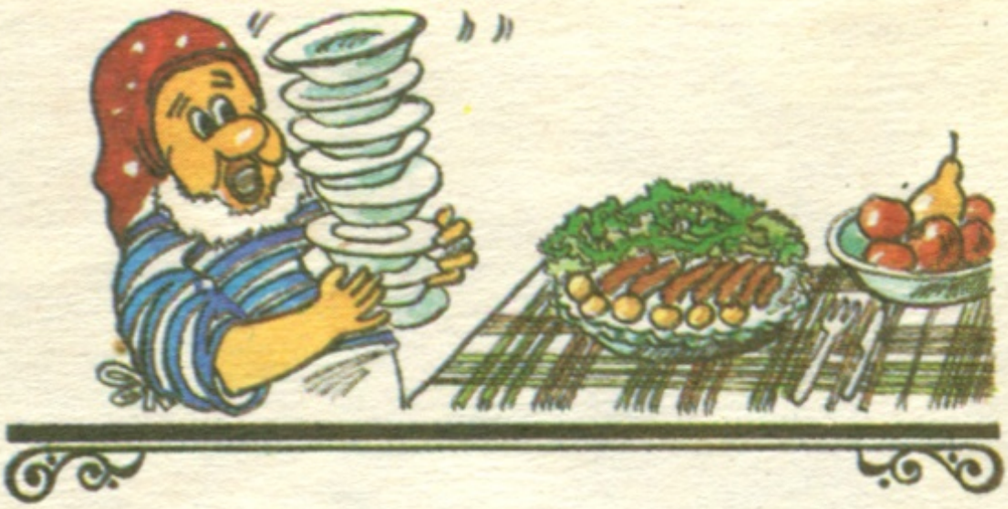
НЕОБЫЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Шоколадный соус для одной порции мороженого: *5 грецких орехов, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 чайная ложка какао, 1 столовая ложка сливок*

Поджарьте и измельчите орехи, смешайте с песком и какао, влейте кипящие сливки, хорошо размешайте и немного остудите.

Разложите мороженое в широкие низкие вазочки (креманки) или бокалы, облейте соусом, украсьте вертикально воткнутыми соломинками или полосками из вафель (печенья).

Scan by Tetyanka_&TTT22



ТРЕХСЛОЙНЫЙ ДЕСЕРТ

В три небольшие емкости (например, поллитровые банки) всыпьте по 1 столовой ложке желатина, налейте в каждую по 1 стакану теплой кипяченой воды и оставьте на 12 часов (удобно это сделать вечером, оставив разбухать желатин до утра).

Содержимое одной банки перелейте в кастрюлю, доведите до кипения на слабом огне, снимите с огня, всыпьте неполный стакан сахарного песка и 2 столовые ложки какао или растворимого кофе. Все тщательно перемешайте и, когда масса немного охладится, добавьте 400 г сметаны, перемешайте и вылейте в форму.

С содержимым следующей банки поступите точно также, но всыпав сахарный песок, добавьте 1 лимон, натертый на терке вместе с цедрой. После этого положите 400 г сметаны, размешайте и вылейте в ту же форму на содержимое первой банки (пусть вас не смущает, если первый слой еще не застыл).

Остывшее содержимое последней банки смешайте с одним стаканом варенья или свежих ягод. В первом случае сахарный песок не добавляйте, если же начинка ягодная, то смешайте ягоды с 1 стаканом песка. Затем положите 400 г сметаны, перемешайте и выложите в ту же форму.

Вынесите форму на холод. Такой десерт хранится на холоде очень долго (5–6 дней), поэтому его целесообразно делать большой порцией, как мы и рекомендуем.

Scan by Tetyanka_&TTT22

МОРОЖЕНОЕ В ТЕСТЕ

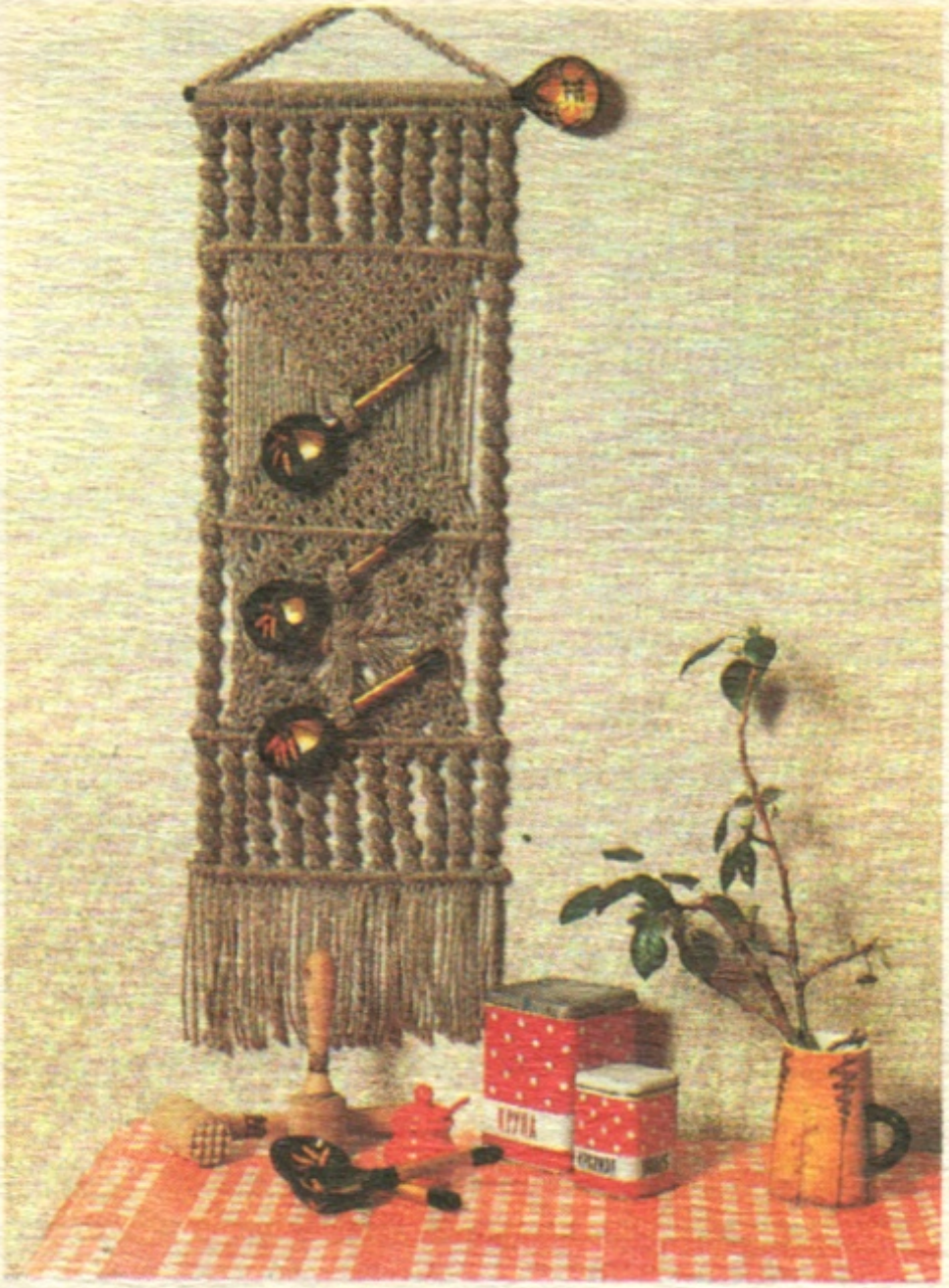
Тесто: *1 стакан воды, 1 стакан муки, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 1/3 чайной ложки соли*
Глазурь: *100 г шоколада, 5 г сливочного масла, 1 столовая ложка молока*

Воду, сливочное масло и соль вскипятите в кастрюле. Убавьте огонь, всыпьте струйкой муку, интенсивно размешивая массу, снимите с огня, немного охладите и вбейте по одному яйцу, тщательно размешивая, пока масса не станет однородной. Противень смажьте жиром и чайной мокрой ложкой разложите на нем тесто небольшими комочками, приглаживая на них неровности. Разогрейте духовку и выпекайте заварные булочки на сильном огне, пока они не увеличатся в объеме и станут румяными. После этого огонь убавьте до слабого и подержите булочки в духовке 10–15 минут, чтобы затвердела корочка.

Выньте готовые булочки, остудите, срежьте верхушки и положите внутрь булочек мороженое. Прикройте мороженое верхушкой – крышкой и быстро облейте горячей шоколадной глазурью.

Глазурь: поломайте плитку шоколада на мелкие кусочки, добавьте масло, молоко и растопите смесь в кастрюле на водяной бане.

Scan by Tetyanka_&TTT22



КУЛИНАРИЯ
ИЗ ДОМАШНЕЙ ТЕТРАДИ

Выпуск 4. Фрукты. Забавный десерт

Автор В. Петров
Художник Г. Саленков
Издание серии буклетов „Кулинария из домашней тетради" подготовлено производственным кооперативом „Алтай", г. Москва
© В. Петров
Заказ № 304. Тир. 800 000 экз. Цена 60 коп.
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

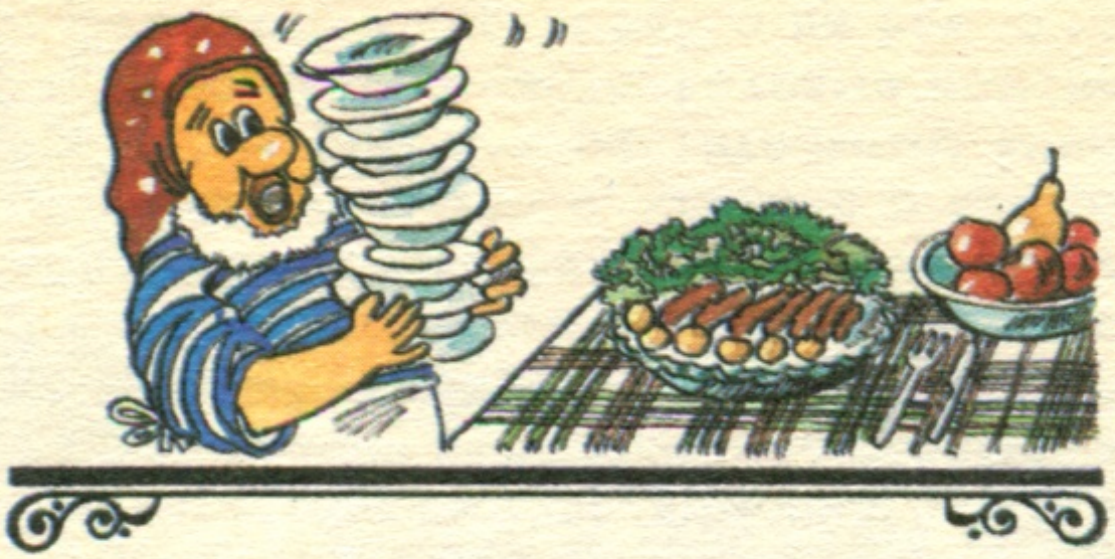
Scan by Tetyanka_&TTT22

7

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Scan by Tetyanka_&TTT22



САЛАТ РЫБНЫЙ

1 банка рыбных консервов в собственном соку, 2 средних луковицы, 6 сваренных вкрутую яиц, 150–200 г сыра, 80 г сливочного масла, 1 банка майонеза
Маринад для лука: *1 стакан воды, 0,5 чайной ложки соли, 2 чайных ложки сахара, 2 столовых ложки 6% уксуса*

Для приготовления этого салата лучше использовать консервы лососевых рыб. Они обладают более нежным ароматом и розово-красная мякоть рыб привлекательнее выглядит на срезе, поскольку салат готовится слоями.

Репчатый лук нарежьте полукольцами, ошпарьте кипятком и откиньте на дуршлаг. Приготовьте маринад, для чего соедините все компоненты и прокипятите. Залейте лук охлажденным маринадом и оставьте настаиваться 20–30 мин. Отделите у сваренных вкрутую яиц желтки и белки. Белки натрите на крупной терке непосредственно на блюдо – это и будет первый слой салата. На белки разложите маринованный лук. Рыбу выньте из банки, разомните вилочкой, чтобы не осталось больших кусков, и уложите на лук. Следующий слой – тонко нарезанные кусочки сливочного масла, затем – натертый на крупной терке сыр. Салат полейте обильно майонезом, а сверху посыпьте размельченным желтком.

Scan by Tetyanka_&TTT22

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

800 г рыбного филе, 4 столовых ложки растительного масла, 3 столовые ложки муки, соль
Маринад: *3 средних луковицы, 2 моркови, корень петрушки или сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 150 г томата-пюре, 1,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахарного песка, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка 6% уксуса*

Кусочки филе сбрызните уксусом или лимонным соком, посыпьте солью и выдержите в течение 15–20 мин, после чего обваляйте в муке и обжарьте со всех сторон в нагретом растительном масле до образования плотной поджаренной корочки. Теперь приготовьте маринад. Лук, нарезанный полукольцами, а коренья – соломкой, пассеруйте в растительном масле до появления золотистой окраски. Затем последовательно добавляйте томат-пюре, воду, соль, сахар, перец молотый, лавровый лист, гвоздику. Соус проварите 7–10 мин, добавьте в него уксус и еще раз прокипятите. Обжаренную рыбу уложите на блюдо, залейте маринадом и выдержите в холодильнике 2–3 часа. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Scan by Tetyanka_&TTT22

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ПОМИДОРАМИ

800 г рыбы, 2 луковицы, 6 небольших помидоров, 0,5 стакана молока, 3 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень петрушки и укропа

Обработанную рыбу нарежьте кусочками и опустите на 15–20 мин в холодное некипяченое молоко, смешанное с солью и перцем (0,5 стакана молока, 0,5 чайной ложки соли). Затем обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон до образования золотистой корочки. Отдельно поджарьте в масле посоленные и посыпанные перцем свежие помидоры, разрезанные пополам, и репчатый лук, нарезанный кольцами.

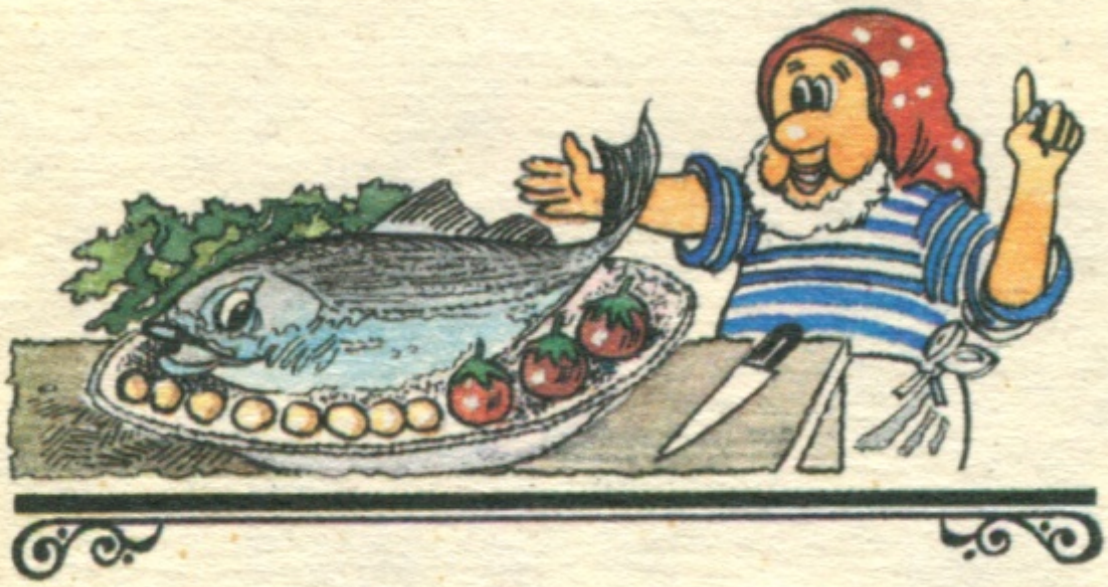
На блюдо насыпьте мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и разложите обжаренную рыбу. На каждый кусочек положите жареный лук и накройте половинкой помидора. К рыбе подайте отварной картофель с маслом.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

600 г рыбного филе, 1 луковица, 2 ломтика черствого белого хлеба, 4 столовые ложки молока, 2 яйца, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец, молотые сухари, жир

Подготовленную рыбу разделайте на филе без кожи и костей. Ломтики белого хлеба залейте молоком. Филе, лук и отжатый хлеб пропустите через мясорубку, добавьте яйца, тертый сыр, соль, перец, растительное масло и вымесите до образования однородной массы. Сделайте котлеты, обваляйте в панировочных сухарях или муке и обжарьте с обеих сторон на хорошо разогретой с жиром сковороде до появления коричневой корочки.

Scan by Tetyanka_&TTT22



РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

1 рыба (1–1,5 кг), 2 кусочка белого хлеба, 0,5 стакана молока, 1 луковица, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 70 г кураги, 2 дольки чеснока, соль, перец

Рыбу очистите от чешуи, промойте в холодной воде, осушите, надрежьте вокруг головы и снимите кожу целиком, стараясь не порвать. У хвоста хребтовую кость отрубите так, чтобы хвост остался при коже. Сняв кожу с частью мякоти, рыбу выпотрошите и обмойте. Мякоть рыбы отделите от костей, прибавьте 2 кусочка белого хлеба, намоченного в молоке, луковицу и пропустите через мясорубку. Полученную массу заправьте сливочным маслом, яйцами, мелко нарезанной курагой, измельченным чесноком, солью, перцем. Все тщательно перемешайте. Снятую кожу рыбы не туго наполните подготовленным фаршем, а возможные порезы на коже зашейте нитками. Фаршированную рыбу можно либо поджарить в духовке, положив ее на смазанный маслом противень, долив немного воды и накрыв промасленной бумагой, либо сварить. Делается это так: заверните рыбу в марлю, оставив оба конца марли свободными, чтобы легче было опускать рыбу в кастрюлю и вынимать оттуда, залейте холодной водой, добавьте коренья, специи и варите на слабом огне 30 мин. Охлажденную рыбу выньте из бульона, разверните, положите на блюдо и украсьте зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ЗАПЕКАНКА РЫБНАЯ

1 кг рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 0,5 кг картофеля, 100 г тертого сыра, соль

Соус: *2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, немного лимонного сока, соль*

Подготовленную рыбу залейте небольшим количеством воды, добавьте морковь, одну луковицу, соль и варите на слабом огне до готовности. Готовую рыбу выньте и отделите мясо от костей. Очищенный картофель нарежьте кружочками толщиной 0,5–0,7 см и положите в кипящую подсоленную воду. Следите за тем, чтобы картофель не разварился. Готовый картофель выньте шумовкой и подсушите. В смазанную жиром форму уложите кружочки картофеля „чешуей", сверху разложите кусочки отварной рыбы. Теперь приготовьте соус. Для этого разогрейте 100 г сливочного масла, положите в него мелко нарубленные яйца, добавьте нарезанную зелень петрушки, немного лимонного сока, посолите, перемешайте и полейте соусом рыбу. Верх запеканки посыпьте тертым сыром и выпекайте блюдо в духовке до образования румяной корочки.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

400 г отварных кальмаров, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 небольших луковицы, 4 столовые ложки майонеза

Маринад для лука: *1 стакан воды, 0,5 чайной ложки соли, 2 чайных ложки сахара, 2 столовые ложки 6% уксуса*

Scan by Tetyanka_&TTT22

Тушки свежезамороженного кальмара промойте в воде и обязательно удалите с них поверхностную пленку. В кипящую подсоленную воду положите кальмаров и варите 20–30 мин до готовности в зависимости от их величины. Мясо кальмара готово в том случае, если при накалывании его вилкой оно отслаивается от куска. Репчатый лук нарежьте полукольцами, ошпарьте кипящей водой и слейте, чтобы из лука ушла излишняя горечь. Теперь приготовьте маринад. Для этого смешайте все компоненты и доведите смесь до кипения. Остывшим маринадом залейте лук на 20–30 мин. Отваренного и охлажденного кальмара нарежьте соломкой, соедините с мелко нарубленным яйцом и маринованным луком, добавив майонез и соль по вкусу.

РЫБА В ТЕСТЕ

600 г рыбного филе, сок половины лимона, зелень петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 5 столовых ложек муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, соль, сахар, жир или растительное масло для жарения

Рыбное филе нарежьте кусочками толщиной 1–1,5 см и длиной 5–7 см, посыпьте солью и залейте смесью растительного масла, лимонного сока и мелко нарезанной зелени петрушки. Все перемешайте и оставьте в закрытой посуде на 20–30 мин. Муку размешайте с молоком, добавьте 2 яйца, немного соли и сахара. Каждый кусочек филе берите вилкой из маринада и, обмакнув в тесто, кладите в кастрюлю с растопленным жиром или растительным маслом и жарьте до золотистого цвета. Готовые ломтики вынимайте шумовкой и складывайте на блюдо горкой. На гарнир подайте отварной или жареный картофель и зеленый салат.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Выпуск 7. Рыба

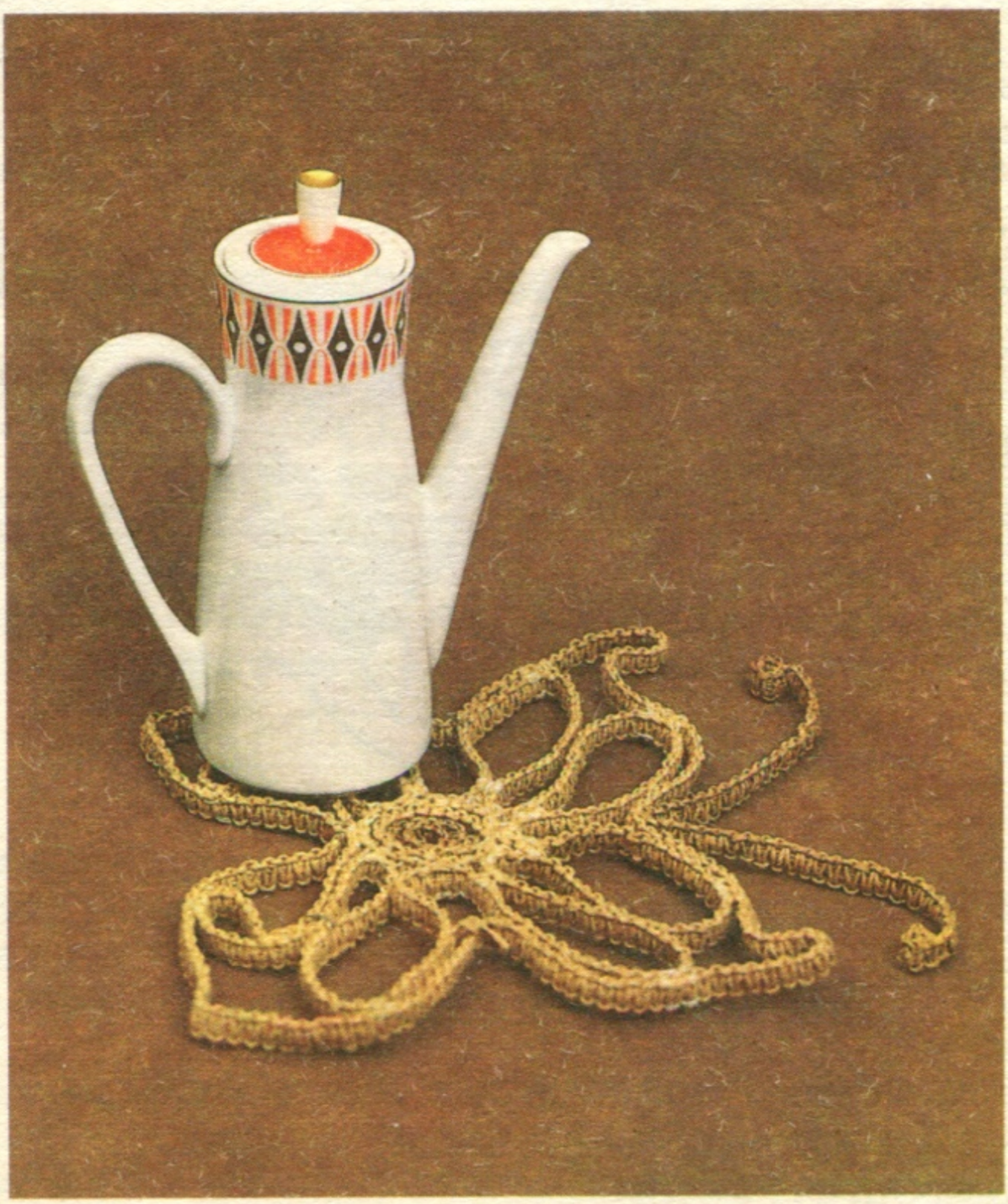
Автор Т. Скворцова
Художник Г. Саленков
Издание серии буклетов „Кулинария из домашней тетради" подготовлено производственным кооперативом „Алтай", г. Москва
© Т. Скворцова
Заказ № 617. Тир. 400 000 экз. Цена 60 коп.
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Scan by Tetyanka_&TTT22

8

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради



Scan by Tetyanka_&TTT22

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный

0,5 л сливок, 2 стакана клубники, 3 столовые ложки сахарного песка

Тщательно промойте клубнику, очистите от плодоножек и разомните ее с сахарным песком деревянной ложкой. К ягодному пюре добавьте охлажденные сливки и взбейте смесь в миксере. Подавайте коктейль в стаканах с чайными ложками.

Вишневый

0,5 л кефира, 0,2 л вишневого сиропа, 2 яичных желтка

Взбейте все компоненты и наполните коктейлем стаканы, предварительно „обморозив" края их сахарным песком. Делайте это так: края стаканов смочите сиропом и опустите в сахарный песок – получится белоснежный ободок. При подаче в каждую порцию положите целые ягоды вишни.

Шоколадный

0,5 л молока, 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки сахарного песка, 3 яичных желтка

Вскипятите молоко, добавьте в него какао, размешанное с сахаром и несколькими ложками холодного молока, и снова доведите до кипения. Взбейте миксером желтки и охлажденное процеженное какао с молоком. Готовый коктейль разлейте в стаканы и посыпьте сверху измельченным на терке шоколадом.

Молочный

0,4 л молока, 100 г любого варенья или сиропа

Смешайте все компоненты и разлейте в стаканы. Такой коктейль можно подавать и горячим и холодным.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Морковный

500 г моркови, 0,25 л сливок, 0,5 стакана воды, 2 столовые ложки сахарного песка

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, добавьте кипяченую воду и через марлю отожмите сок. Затем смешайте морковный сок с взбитыми сладкими сливками и разлейте коктейль в стаканы.

Ягодный

0,5 л молока, 200 г желе от ягодного варенья, 3 яйца

Взбейте яйца с ягодным желе, потом влейте молоко и еще раз взбейте смесь в миксере. Пенящийся коктейль разлейте в высокие стаканы и подайте к столу.

НАСТОЙ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

4 столовые ложки плодов шиповника, 1 л воды, 3 столовые ложки сахарного песка

Сушеные плоды шиповника промойте в теплой воде, измельчите, положите в термос и залейте кипятком. Ароматный и богатый витаминами настой будет готов через 8–10 часов. При более длительном хранении настоя в термосе происходит разрушение витамина С.

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

0,5 л горячего молока, 2 столовые ложки сиропа из плодов шиповника промышленного приготовления, 2 чайные ложки лимонного сиропа

Смешайте оба сиропа и, непрерывно помешивая, влейте тонкой струйкой горячее молоко. Напиток разлейте в стаканы и подавайте к столу горячим.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ЯГОДНЫЙ МОРС

400 г ягод, 200 г сахарного песка, 2 л воды

Ягоды переберите, промойте и разомните деревянной ложкой. Из измельченных ягод через марлю отожмите сок, а отжимки залейте водой и прокипятите 10-15 мин. Готовый отвар процедите, растворите в нем сахарный песок и охладите. В охлажденный отвар добавьте ягодный сок. Приготовленный морс подавайте в кувшине с кубиками льда.

НАПИТОК ИЗ ОБЛЕПИХИ

1 л воды, 100 мл сока облепихи, 100 г сахарного песка, 2 ломтика лимона

Растворите в теплой кипяченой воде сахар и облепиховый сок, добавьте 2 ломтика лимона и охладите в холодильнике. При желании напиток можно пропустить через сифон.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КОФЕ С МОРОЖЕНЫМ

1 чашка воды вместимостью 200 мл, 2 чайные ложки молотого кофе, 1-2 чайные ложки сахарного песка (по вкусу), мороженое

Молотый кофе смешайте с сахаром, залейте водой и доведите до кипения на слабом огне, чтобы образовалась густая пена. При таком приготовлении из кофе извлекается большее количество ароматических веществ. Кофе остудите и разлейте в чашки, добавив в каждую порцию мороженого.

КОФЕ ШОКОЛАДНЫЙ

1 чашка кофе, 0,5 чашки расплавленного молочного шоколада, сливки

Сварите кофе с сахаром. Отдельно расплавьте шоколад и соедините оба напитка. Все хорошо размешайте и горячим разлейте в чашки. По желанию положите сливки. Этот кофе можно подавать и в охлажденном виде.

КОФЕЙНЫЙ ПУНШ

3 чашки воды вместимостью 200 мл, 8 чайных ложек молотого кофе, 8 чайных ложек сахарного песка, 4 соцветия гвоздики, 4 кусочка корицы, 150 мл рома, 30 мл коньяка, лимон, нарезанный ломтиками

Сварите крепкий кофе и смешайте его с ромом и коньяком. Затем добавьте корицу, гвоздику и дайте пуншу настояться. Готовый пунш перелейте в кувшин, подайте к столу и разлейте по чашкам, предварительно положив в каждую ломтик лимона. Пейте пунш небольшими глотками.

Scan by Tetyanka_&111222

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

1 чашка горячего кофе, кусок сахара, коньяк

Положите кусочек сахара в ложку и подержите ее над чашкой горячего кофе. Потом налейте в ложку коньяк и, когда он станет теплым, подожгите. Когда пламя начнет спадать, вылейте содержимое ложки в кофе.

ДОМАШНИЙ КВАС

5 л воды, 1 буханка ржаного хлеба, 1,5 стакана сахарного песка, 20 г дрожжей, 5-10 побегов свежей мяты, 5-6 листьев черной смородины

Черствый ржаной хлеб нарежьте ломтиками и подсушите в духовке до темно-коричневого цвета. Затем сухари залейте кипятком, закройте посуду крышкой и оставьте настаиваться 5-6 часов. Дрожжи разведите в теплой кипяченой воде с 1 чайной ложкой сахарного песка и, когда они вспенятся, влейте их в процеженный через несколько слоев марли хлебный настой. После этого добавьте сахар, мяту, листья черной смородины и оставьте в теплом месте для брожения на 10–12 часов. Перебродивший квас вновь процедите и охладите.

Квас можно использовать в течение 2-3 суток. При более длительном хранении напиток теряет вкус, делается кислым.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КВАС ИЗ РЕВЕНЯ

5 л воды, 600 г ревеня, 2 стакана сахарного песка, 20 г дрожжей, 3-4 листа черной смородины, цедра лимона или апельсина

Зачистите, промойте в холодной воде и нарежьте небольшими кусочками стебли ревеня. Вскипятите воду и проварите до мягкости ревень вместе со специями (5–7 мин). Дайте настояться отвару 2–2,5 часа, потом процедите и добавьте сахар. В остывший до 30° отвар положите дрожжи, предварительно разведенные в теплой кипяченой воде, накройте посуду крышкой и поставьте в теплое место для брожения на 12–14 часов. Выбродивший квас храните в прохладном месте.

ЯБЛОЧНЫЙ КВАС

5 л воды, 1,5 кг яблок, 1 стакан сахарного песка, 200 г меда, 1 чайная ложка молотой корицы, 20 г дрожжей

Этот квас лучше готовить из антоновских яблок.

Яблоки промойте, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками. Кипящей водой залейте яблоки, доведите до кипения и оставьте настаиваться 2–3 часа. После этого отвар процедите, добавьте сахар, мед, разведенные дрожжи, молотую корицу и оставьте в теплом месте на 12–14 часов, чтобы квас выбродил. Готовый квас разлейте в удобную посуду и поставьте в холодное место.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Выпуск 8. Напитки

Автор Т. Скворцова
Художник Г. Саленков
Издание серии буклетов „Кулинария из домашней тетради" подготовлено производственным кооперативом „Алтай", г. Москва
© Т. Скворцова
Заказ № 618. Тир. 400 000 экз. Цена 60 коп.
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Scan by Tetyanka_&TTT22

9

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Scan by Tetyanka_&TTT22

МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

На 10 л воды: 50 г соли, 400 г сахарного песка (сладкая вода) или 250 г сахарного песка, 50 г соли и 250 г ржаной муки (сусло)

Отберите для замачивания неповрежденные яблоки и оставьте лежать 2–3 недели. После этого еще раз просмотрите плоды и удалите испорченные. Вымойте яблоки. Дно подготовленных емкостей (кадки, эмалированные большие кастрюли, ведра) застелите листьями черной смородины (или вишни) и уложите 1-2 слоя яблок плодоножками вверх. Затем до половины емкости осторожно насыпьте яблоки, опять уложите 1-2 слоя плодоножками вверх, теперь заполните яблоками емкость почти до верха и накройте слоем листьев. Сверху положите деревянный кружок и на него не слишком тяжелый гнет.Теперь приготовьте сладкую воду или сусло.

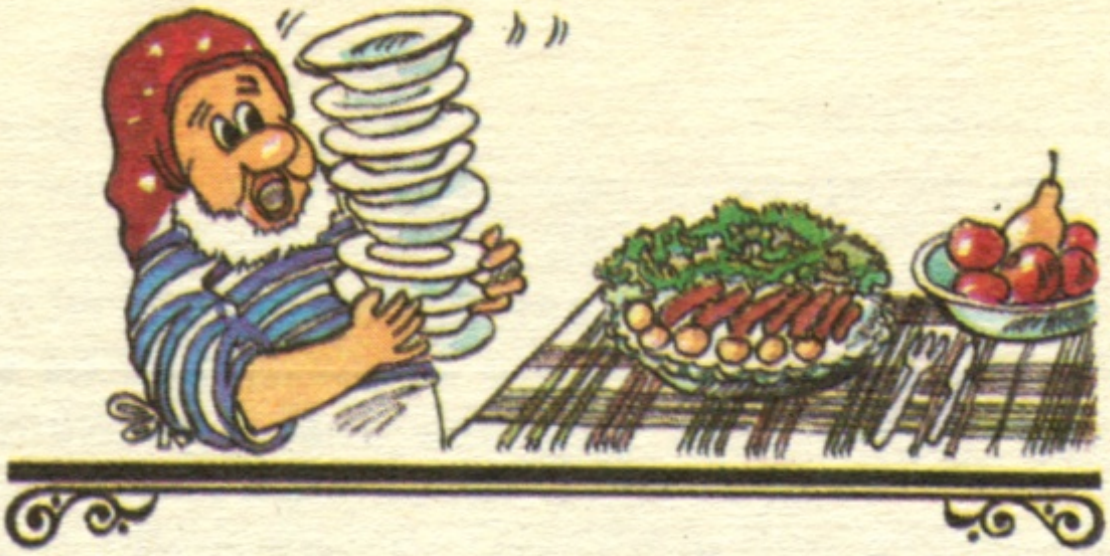
Сладкая вода: прокипятите 10 л воды с солью, сахарным песком и остудите.

Сусло: заварите ржаную муку кипятком (10 л), добавьте соль и сахар, хорошо размешайте, дайте отстояться и процедите.

Медленно вылейте жидкость в яблоки под деревянный кружок (не рекомендуем заливать яблоки, не прижатые грузом, так как они всплывают). Через 3-4 дня плоды вберут в себя часть жидкости и поэтому необходимо дополнить емкость сладкой водой или суслом, чтобы уровень жидкости был выше деревянного кружка на 4-5 см. Через 40 дней яблоки готовы к употреблению.

Примечание. При заливке сладкой водой вместо листьев черной смородины можно перестелить яблоки ржаной соломой.

Scan by Tetyanka_&TTT22



СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ

На 1 кг вареных грибов: 30-40 г соли, 2–3 дольки чеснока, 4-5 соцветий укропа, 15-20 листьев черной смородины

Промойте грибы, опустите в кипящую воду и прокипятите в течение 5-7 мин, снимая пену. После этого сразу же опустите их в холодную кипяченую или колодезную воду, отожмите и укладывайте в бочку или эмалированную посуду, пересыпая солью и перестилая специями. Сверху положите деревянный кружок и гнет. Уровень рассола должен быть выше кружка на 3-4 см. Храните в холодном месте.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

На 1 кг грибов: 1 стакан воды, 1 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахарного песка, 1 столовая ложка уксуса (9%-ного), 2-3 горошины черного перца, 2-3 соцветия укропа, 2-3 штуки гвоздики, 1-2 лавровых листа

Отберите небольшие грибки (крупные порежьте), опустите в холодную воду, разведенную столовым уксусом, добавьте соль и сахар и кипятите грибы 25-30 мин, снимая пену. Теперь добавьте все специи и проварите грибы еще 10 мин. Разложите горячие грибы по стерилизованным банкам, до верху заполнив маринадом, и закройте горячими прокипяченными пластмассовыми крышками. Храните в холодном месте.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ФРУКТОВОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

На 1 л разведенного водой сока – 200 г сахарного песка

Отожмите сок из любых ягод и фруктов и перелейте в стеклянную бутыль. В мезгу (отжимки) добавьте столько воды, сколько отжали сока, хорошо перемешайте, прогрейте на огне, не доводя до кипения („чтобы терпела рука") и на 3 дня оставьте для брожения. Затем мезгу отожмите и жидкость соедините с соком. Добавьте в бутыль половину нормы сахарного песка и поставьте под водный затвор (температура комнатная).

После того как вино перестанет бродить (булькать) добавьте вторую половину сахара и опять оставьте вино под водным затвором. После прекращения брожения, осторожно перелейте вино через шланг в другую бутыль, не взбалтывая осадка („снять с осадка") и опять поставьте под водный затвор. Если вино больше не бродит, разлейте его по бутылкам, укупорьте и храните их лежа в холодном месте.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

Для уксуса используйте кожуру и остатки яблок после прогона сока, а также цельные низкокачественные плоды.

Измельченные остатки яблок переложите в литровые банки, заполнив их до плечиков. Разведите 30-35 г сахара в 1 л теплой воды, залейте яблоки так, чтобы они были полностью покрыты сладкой водой и оставьте в теплом месте. После того, как жидкость перебродит, процедите ее через марлю, разлейте по бутылкам, укупорьте и вынесите на холод.

Scan by Tetyanka_&TTT22

СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ

Приготовьте деревянную бочку, уложите на дно листья черной смородины, вишни, дуба, хрена, укроп, размельченный чеснок, эстрагон. Обмойте крепкие свежие огурцы в холодной воде, охладите их (обязательно!) и плотно уложите плодоножками вверх, перестилая каждый ряд специями. Последний ряд густо засыпьте специями, накройте деревянным кружком и положите груз. Теперь осторожно залейте в бочку очень холодный рассол ($2\frac{1}{2}$-3 столовые ложки соли на 1 л кипяченой воды). Храните в холодном месте.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ

На трехлитровую банку помидоров: $1\frac{1}{4}$ л воды, 60 г соли, 80 г сахарного песка, 2 столовые ложки уксуса (9%-ного), 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, 1-2 соцветия укропа, 4 листа черной смородины, корень хрена, долька чеснока и чуть-чуть красного перца и эстрагона

На трехлитровую банку огурцов: $1\frac{1}{4}$ л воды, 70 г соли (сахарный песок не нужен), горсть красной смородины и специй столько же, как для помидоров

На дно банки заложите половину специй, кроме лаврового листа, черного перца и уксуса. Вымойте и просушите помидоры, наколите спичкой со стороны плодоножки, уложите помидоры в банку и сверху накройте специями. Вскипятите воду с лавровым листом и 2 горошинами перца (без уксуса!) и одновременно вскипятите чайник чистой воды. Залейте помидоры кипящей водой и слейте ее. Теперь залейте до половины банки кипящим рассолом, влейте всю норму уксуса и затем остальной рассол. Закройте банку прокипяченной горячей пластмассовой крышкой, переверните и укутайте. Остывшие банки вынесите на холод.

Точно также консервируйте и храните огурцы.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

На ведро: 17–18 кг капусты, 1 кг моркови, соль по вкусу (примерно 180–200 г на 10 кг капусты)

Для квашения используйте поздние сорта капусты, прихваченные первыми заморозками. Нашинкуйте капусту, перетирая каждую порцию с солью, не сильно надавливая. Затем смешайте капусту с морковью, натертой на крупной терке и переложите в бочку (эмалированную посуду). Слои капусты перекладывайте антоновскими яблоками, лавровым листом, горошинами душистого перца, тмином. Утрамбовав последний слой, накройте его капустными листьями, затем чистой тканью и сверху положите деревянный кружок с тяжелым гнетом. Если сок над кружком не появился, груз необходимо увеличить.

Первые 2-3 дня капусту протыкайте березовой палкой до дна емкости 3-4 раза в сутки, чтобы выходили газы. Брожение капусты можно считать законченным после того, как с поверхности сока исчезнет пена. Теперь капусту можно ставить на хранение в холодное место.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ОБЛЕПИХОВЫЙ „МЕД”

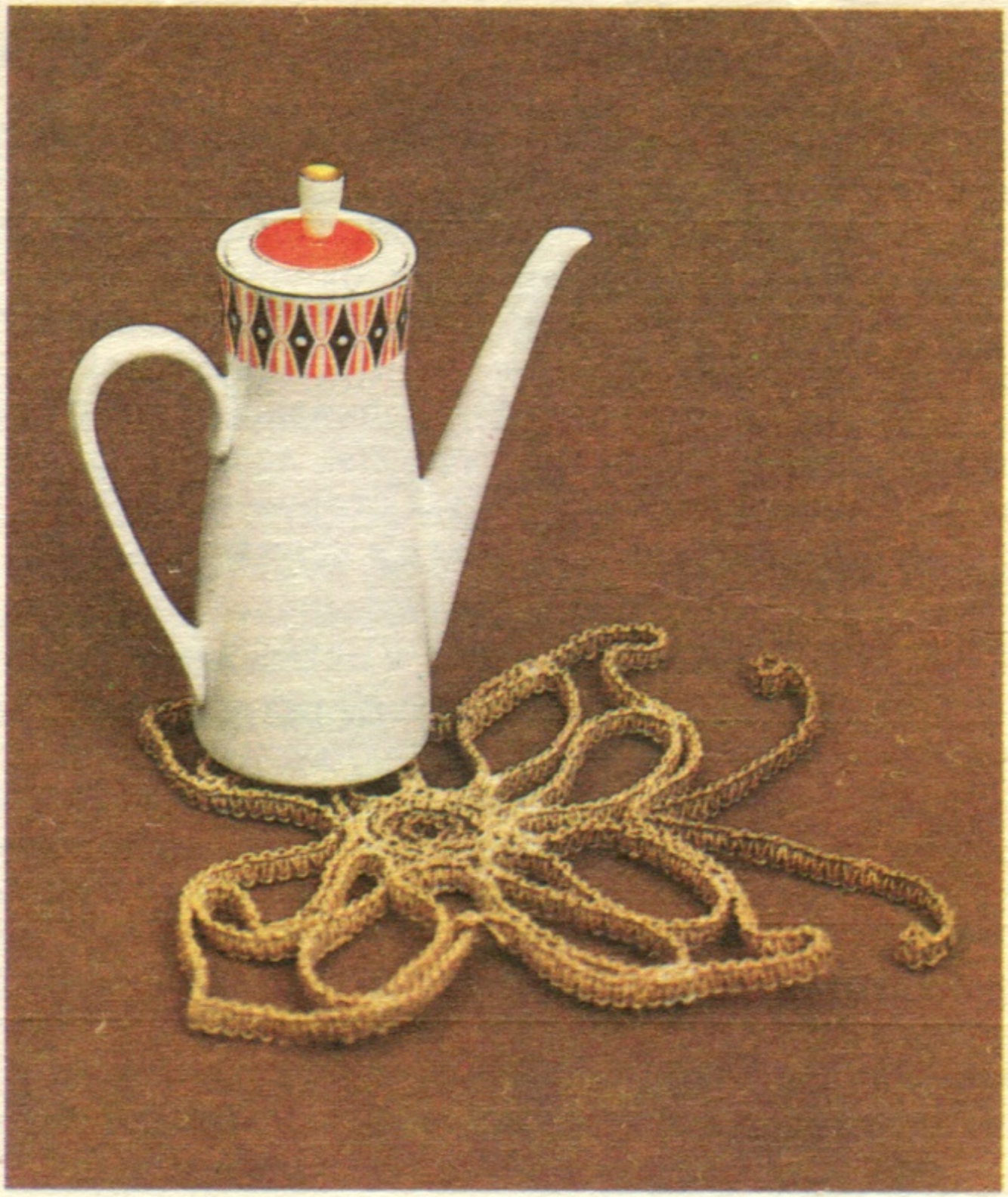
Облепиху заготавливают на зиму по-разному: варят варенье, делают компоты, желе, соки, наливки, вино. Мы предлагаем рецепт, проверенный многолетним опытом и, на наш взгляд, лучший из всех опробированных нами – облепиховый „мед”.

Приготовьте чистые пяти- или трехлитровые банки. В пятилитровой банке (наиболее удобны) помещается 3 л облепихового сока, смешанного с 3 кг сахарного песка.

Промойте ягоды облепихи, дайте стечь и пропустите через соковыжималку (или отожмите сок другим способом). Из $1^1/_2$ кг ягод получается 1 л сока. Вылейте 1 л сока (не более) в эмалированную кастрюлю и тщательно разотрите деревянной ложкой с 1 кг сахара. Можно убыстрить этот процесс: 3 кг сахара разогрейте с 2-3 стаканами облепихового сока, доведите до кипения, снимите с огня, остудите и смешайте с 3 л облепихового сока непосредственно в банке. Банку укупорьте горячей прокипяченной пластмассовой крышкой и поставьте на холод. Если нет погреба или лишнего места в холодильнике, можно хранить банки при комнатной температуре. Дело в том, что содержимое банки через несколько часов расслоится на две части: более легкие маслянистые частицы всплывут наверх и герметичной оранжевой пробкой защитят нижний слой янтарного облепихового „меда”.

Открывая зимой банку, делайте так: осторожно, не нарушая структуры верхнего оранжевого слоя, опустите резиновый шланг со стеклянным наконечником на дно банки, через него наполните бутылки „медом” и поставьте в холодное место. „Мед” добавляют в остывший компот вместо сахара, в кипяченую воду – получается вкусный прозрачный напиток. „Мед” употребляют утром натощак по 1 столовой ложке „от всех болезней”.

Scan by Tetyanka_&TTT22



КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Выпуск 9. Соленья и др.

Автор В. Петров
Художник Г. Саленков
Издание серии буклетов „Кулинария из домашней тетради" подготовлено производственным кооперативом „Алтай", г. Москва
© В. Петров
977
Заказ № 755. Тираж 400 000 экз. Цена 60 коп.
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

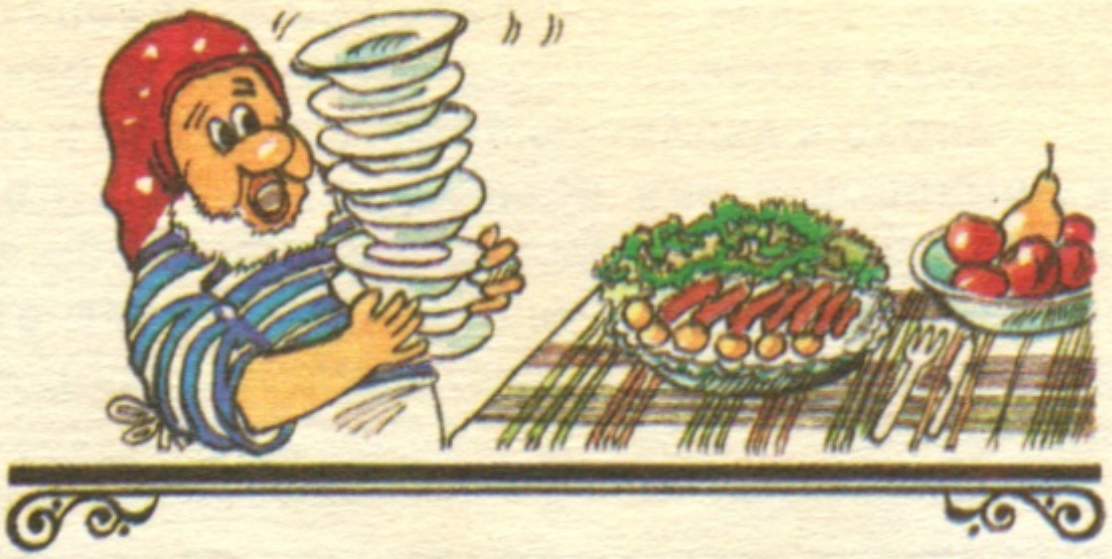
Scan by Tetyanka_&TTT22

10

КУЛИНАРИЯ

из домашней тетради

Scan by Tetyanka_&TTT22



Неожиданные гости – это не только радость для хозяев дома, но и растерянность, хлопоты, суета. И первая мысль: чем угостить гостей?

На этот случай мы предлагаем вам несколько дежурных блюд опытных кулинаров, которые можно быстро приготовить и без спешки подать к столу.

КОЛБАСА В ТЕСТЕ

500 г колбасы, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 100 г жира (смальца), 3 столовых ложки муки, 1 чайная ложка растительного масла

Очистите колбасу и нарежьте ломтиками толщиной 1/2 см. Разотрите сырые яйца с мукой, постепенно влейте молоко и добавьте растительное масло. Тесто должно быть чуть жиже, чем для оладьев. Разогрейте на сковороде жир, доведите до кипения и опускайте ломтики колбасы, предварительно каждый обмакнув в тесто. Подрумяненные ломтики укладывайте „чешуей" на блюдо. Сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Разрежьте вдоль 5-6 крутых яиц, стараясь не повредить белок, удалите желтки. Разомните желтки вилкой, добавьте 3-4 чайные ложки майонеза, соль (по вкусу) и тщательно разотрите. Заполните яйца желтками. Мелко нарежьте зелень, насыпьте на продолговатое небольшое блюдо (можно использовать селедочницу), разложите на нем яйца и воткните в них цветные декоративные вилочки.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ПОМИДОРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

4-5 крепких помидора средней величины, по 1/2 вареных яйца на каждый помидор, компоненты для соуса

Разрежьте помидоры вдоль плодоножки (не до конца) на 4 части так, чтобы дольки не развалились. В разрезы вложите дольки сваренных вкрутую яиц – получились полушария красно-белого цвета. Уложите их на блюдо и залейте соусом: смешайте 2 столовые ложки растительного масла, столько же яблочного уксуса, 1/4 чайной ложки черного перца, столько же соли и сахарного песка, 1/2 чайной ложки горчицы, 1 зубчик размельченного чеснока и тщательно разотрите.

САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

Для салата лучше использовать репчатый лук с лиловым оттенком, но можно употребить и обычный белый.

Нарежьте лук тонкими кольцами, сложите в кастрюлю и залейте на 1/3 столовым 3%-ным уксусом. Доведите на слабом огне до кипения, тут же снимите с огня, остудите, слейте и заправьте майонезом. Подавая на стол, сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ПЕЧЕНЬЕ „НАТАША"

200 г маргарина, 2 1/2 стакана муки, неполный стакан сахарного песка, 1 стакан орехов (можно без орехов), 2 яйца, 1 столовая ложка сметаны, по 1/2 чайной ложки соли и соды

В миску с размягченным маргарином всыпьте сахарный песок, соль, добавьте яйца, сметану, орехи и хорошенько перемешайте. Погасите уксусом соду, смешайте с массой и затем всыпьте муку. Тесто выложите на смазанный маслом противень и разровняйте, придав форму прямоугольника толщиной не более 1 см. Выпекайте на среднем огне. Горячую готовую выпечку разрежьте на узкие длинные ромбы или прямоугольники (непосредственно на противне) и переложите печенье в вазу.

ФРУКТОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Очистите от кожуры яблоки и груши, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Отварите фрукты до полуготовности в подкисленной и подслащенной воде (на 1 стакан воды 1 столовая ложка сахарного песка, несколько капель лимонного сока или щепотка лимонной кислоты, чтобы фрукты не потемнели). Охладите и разложите плоды по десертным вазочкам. Углубления в плодах заполните мороженым, сверху полейте вареньем, сиропом или медом, посыпьте орехами и тертым шоколадом.

Scan by Tetyanka_&TTT22

РУМЯНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Нарежьте белый хлеб в форме прямоугольников толщиной не более 1 см. Намажьте очень тонким слоем сливочного масла или маргарина, сверху положите мелко нарезанные колбасу, сосиски, ветчину, отварное мясо (словом, используйте то, что окажется под рукой), посыпьте любой сухой приправой из трав и накройте куском плавленного сыра или положите по 1-1 1/2 чайной ложки майонеза. Запекайте бутерброды в разогретой духовке на среднем огне. Румяные бутерброды подайте к столу горячими.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Откройте банку с зеленым горошком и слейте жидкость в какую-либо емкость. В глубокой сковороде поджарьте (без масла) 1 1/2-2 столовых ложки муки (из расчета на 1 стакан жидкости) и, непрерывно помешивая, постепенно влейте жидкость в муку, пока соус не загустеет. В соус добавьте 20 г сливочного масла, 1-2 столовых ложки сметаны или молока, после этого всыпьте весь горошек из банки и, помешивая, доведите до кипения.

Такое блюдо можно подавать как гарнир к мясу или как самостоятельное, посыпав сверху мелко нарубленной зеленью.

Scan by Tetyanka_&TTT22

СЕЛЬДЬ С ЯЙЦОМ

Вареные яйца разрежьте вдоль на половинки и срежьте немного снизу, чтобы они стали устойчивыми. На блюде разложите листья салата или мелко нарезанную зелень, сверху уложите половинки яиц и на каждую положите по кусочку очищенной от костей сельди, поместив ее в кольце репчатого лука. На сельдь положите немного майонеза, накрыв его ранее срезанным белком. На белок положите по клюковке (или кусочек свеклы, моркови, зеленую горошину и т. д.) и рядом воткните декоративную цветную вилочку.

ПАШТЕТ ИЗ КОЛБАСЫ

100 г вареной колбасы, 50–70 г сыра, 2 вареных желтка, 1 столовая ложка сметаны или 30 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

Мелко изрубите колбасу и желтки, добавьте тертый сыр, сметану (или размягченное масло), разотрите до получения однородной массы, посолите и поперчите. Отделите часть паштета и подкрасьте томатным соусом. Теперь выкладывайте паштет на небольшие продолговатые ломтики белого хлеба, чередуя светлые и подкрашенные полосы или располагайте отдельными цветными горками.

Scan by Tetyanka_&TTT22

ЗАКУСКИ НА ПАЛОЧКАХ

Нанижите на тонкие деревянные палочки длиной 10-15 см кусочки сыра, ветчины, колбасы, сельди, свернутую в трубочку салаку, чередуя с дольками огурцов, помидоров, редиса, яблок, листьями петрушки, сельдерея. Старайтесь нанизывать на одну палочку подходящие друг к другу по вкусу продукты. Палочки воткните в батон белого хлеба и подайте к столу. Едят это блюдо руками, без вилки и ножа.

„ШАШЛЫК" ИЗ ДУХОВКИ

Мякоть свинины или баранины нарежьте на кусочки по 20-25 г, поперчите, посолите и нанижите на заостренные с обеих сторон деревянные палочки длиной 18-20 см (изготовьте их на досуге из очищенных веток толщиной не более 1 см). Палочки с мясом уложите на скороводу с жиром, подлейте 1/4 стакана воды и поставьте в разогретую духовку. Жарьте на среднем огне, время от времени поворачивая палочки. Румяные палочки уложите на блюдо и украсьте листьями петрушки, салата, укропа.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА СПИЦАХ

Нанижите на металлические спицы кусочки колбасы, сарделек, сосисок, сала, сыра, чередуя с сырым луком и, обмакивая каждый кусочек в растительное масло, смешанное с горчицей, солью и перцем. Уложите закуску в духовке на решетку (подложите под нее противень) и слегка подрумяньте. Воткните спицы в батон белого хлеба или в половину кочана капусты и подайте горячую закуску к столу.

Точно также можно приготовить кусочки сырой рыбы. Запекайте ее отдельно от других закусок.

Scan by Tetyanka_&TTT22

КУЛИНАРИЯ
из домашней тетради

Выпуск 10. Неожиданные гости

Автор В. Петров
Художник Г. Саленков
Издание серии буклетов „Кулинария из домашней тетради" подготовлено производственным кооперативом „Алтай", г. Москва
© В. Петров
Заказ № 756. Тираж 400 000 экз. Цена ~~60 коп.~~ 0-77
Фабрика офсетной печати № 2 Министерства печати и массовой информации РСФСР. 141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Scan by Tetyanka_&TTT22